

Közétkeztetési főzőkönyhák táplálkozás- egészségügyi minősítése

Készítette: Horváth-Pungor Eszter

Élelmezés-egészségügyi szakügyintéző

Vas Vármegyei Kormányhivatal Szombathelyi Járási Hivatal

Népegészségügyi Osztály

Az előadás tartalma:

- ▶ Jogszabályi háttér
- ▶ Minősítő sablon
- ▶ Hatósági ellenőrzés, hatósági eljárás menete
- ▶ 2022. évi országos adatok ismertetése

Jogszábályi háttér

- ▶ A közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól szóló 676/2020. (XII.28.) Korm. rendelet
- ▶ A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

Minősítő sablon

- ▶ Alapja a 37/2014. EMMI rendelet
- ▶ 7 db modulból áll
- ▶ Korcsoportonként és étkezési számonként különböző
- ▶ A végeredményt a rendszer generálja százalékos formában

**BÖLCSŐDEI, MINI BÖLCSŐDEI ÉTKEZTETÉS (1-3 évesek)
TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI MINŐSÍTÉSE**

A közétkeztetés keretében ellátottak száma és a biztosított napi étkezések száma

Korcsoport	Ellátottak száma	Napi étkezések száma				
		Reggeli	Tízórai	Ebéd	Uzsonna	Vacsora
1-3 évesek						

1. modul - Táplálkozás-egészségügyi ellenőrzési szempontok

A piros és egyes esetekben a kék háttérrel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon, vagy válasszon a legördülő listákból. MEGFELELT válasz esetében a MEGFELELT oszlop vonatkozó sorában feltüntetett számot, míg NEM FELELT MEG válasz esetében a 0 -at írja be, illetve válassza ki a legördülő menüből.
FIGYELEM! Az 1.4.2. és az 1.4.3. sorok kitöltése során kövesse a felső index-szel jelölt utasításokat.

Ellenőrzési szempontok	Megfelelt	Nem felelt meg	Pontszámok
1.1. Személyi feltételek			
Az étkeztetés vezető szakképzése megfelel a rendeletben foglaltaknak.	1	0	
Az étrend, az étlap és a nyersanyag-kiszabati iv összeállítását az étkeztetés vezető végzi.	1	0	
Az ételek elkészítését, az ételosztást a főzőkonyhán az étkeztetés vezető felügyeli.	1	0	
Részt vett az OGYEI táplálkozás-egészségügyi képzésén, 5 éven belül.	1	0	
1.2. Nyersanyag-kiszabati iv			
A közétkeztető rendelkezik az általa nyújtott közétkeztetési szolgáltatást igénybe vevő korcsoportokra vonatkozóan 10 vagy 100 személyes receptúrával.	1	0	
A külön készült nyersanyag-kiszabati iv tartalmazza az étkezők korcsoportját és létszámát.	1	0	
A nyersanyag-kiszabati iven fel van tüntetve minden esetben, a nyersanyagok pontos megnevezése.	1	0	
A nyersanyag-kiszabati iven fel van tüntetve minden esetben, a nyersanyagok tételes, mennyiségi felsorolása.	1	0	
A nyersanyag-kiszabati iven fel van tüntetve a tápanyagszámítás során alkalmazott program vagy adatbázis megnevezése.	1	0	
A nyersanyag-kiszabati ivék 90 napra visszamenőleg rendelkezésre állnak.	1	0	
A receptúrák kidolgozását, az étrendek összeállítását, az ételek elkészítését a nyersanyag-kiszabati előírásban foglaltak szerint végzik.	3	0	
1.3. Étlap			
Valamennyi étkezés számított sőtartalma az étlapon fel van tüntetve.	1	0	
A miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevők az étlapon fel vannak tüntetve valamennyi étkezés esetén.	3	0	
Valamennyi étkezés számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalma az étlapon fel van tüntetve.	1	0	
Az étlap a rendeletben meghatározott módon van kifüggesztve. Az étlap elektronikusan is elérhető, amennyiben az ehhez szükséges feltételek az intézménynél rendelkezésre állnak.	1	0	
A vizsgált egymást követő 2*10 étkezési nap főétkezésében 1 ételsor csak egy alkalommal fordul elő. (A fekvőbeteg-gyógyintézeti alapétrendre is vonatkozó előírás.)	2	0	
A rendeletben előírt étkezések száma minden esetben biztosított.	1	0	
1.4. Tápanyag			
Minden főétkezés + 1 kisétkezés tartalmaz állati eredetű fehérjeforrást.	1	0	
A számított zsír Energia% ≤ 35% a 10 étkezési nap átlagában. ¹		1	0
A számított hozzáadott cukor Energia% ≤ 10% a 10 étkezési nap átlagában. ²		1	0
Jódzott só használata. (MSZ-01-10007 szabvány szerinti)	1	0	
A teljes kiőrlésű termékek összetétele megfelel a rendeletben meghatározottaknak.	1	0	
1.5. Tájékoztatás			
Az adagolási útmutató kifüggesztése az ételkészítés helyén.	1	0	
Összpontszám:		2	28

Automatikusan rögzítődik.

2. modul - Energia-szükséglet

Számított energiatartalomnak való megfelelés

A piros háttérrel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon. Írja be az adott naphoz tartozó cellába az adott napon biztosított energia kcal-ban kifejezett és egész számra kerekített értékét. A 2. modulban a pontszámok kitöltése automatikusan történik.

Segédlet a napi energiaszükséglet ellenőrzéséhez

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (1-3 év) 800-950 kcal/nap

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (1-3 év)

1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Pont	
										0	/10

Pontozási segédlet:

Minden nap megfelelt (10/10): 10 pont

1-2 nap nem felelt meg (8-9/10): 5 pont

3 és annál több nap nem felelt meg (0-7/10): 0 pont

Összpontszám:

0 10

3. modul - Sótartalom

Számított sótartalomnak való megfelelés

A kék háttérrel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon. Az egyes napokhoz tartozó cellába írja be az adott napra vonatkozó számított sótartalom g-ban kifejezett és legfeljebb KÉT tizedesjegyre kerekített értékét. **FIGYELEM!** Nem egész számok esetében a tizedesvesszőt vessző formátumban jelölje.

A 3. modulban a pontszámok kitöltése automatikusan történik.

Segédlet a megengedett napi sóbevitel ellenőrzéséhez

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (1-3 év) 1,5 g/fő/nap
(+20% eltérés megengedett)

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (1-3 év)

1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Pont	
										10	/10

Pontozási segédlet:

Minden nap megfelelt (10/10): 15 pont

1-10 nap nem felelt meg (0-9/10): 0 pont

Összpontszám:

15 15

4. modul - BÖLCSŐDEI, MINI BÖLCSŐDEI étkeztetés esetén NAPONTA biztosítandó adagok

A piros és kék háttérszínnel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon. Tej vagy tejtermékek esetében, azokhoz a napokhoz, amelyeken a napi gyakoriság MEGFELELT, 1-es számot, illetve azokhoz a napokhoz, amelyek NEM FELELT MEG, 0-át írjon. Kérjük, hogy a „Zöldségre, gyümölcsre” és a „Gabonára” vonatkozó soroknál írja be a naponta biztosított adagok számát.

Élelmiszer megnevezése	1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Megfelelt	
	Tej vagy tejtermék ¹											0
Zöldség ² , gyümölcs	legalább 3 adag/nap										0	10
	ebből legalább 1 adag nyers										0	10
Gabona	legalább 2 adag/nap										0	10
	ebből legalább 2 naponta 1 adag teljes kiőrlésű ³										0	5
Összesen:											0	45

¹ A tej, tejtermékek ellenőrzésénél a napi gyakoriság vizsgálendő.

² Ide nem értve a burgonyát.

³ Két egymást követő nap és/vagy ennél magasabb napi adagszám már nem felelt meg.

5. modul - Tej és tejtermékekből biztosítandó kalcium mennyiségének ellenőrzése 10 nap alatt

(mg kalcium/10 nap)

A kék háttérszínnel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon. Az egyes napokhoz tartozó cellákba írja be az adott napra vonatkozó kalcium mennyiségének mg-ban kifejezett és egész számra kerekített értékét.

Az 5. modulban a pontszámok kitöltése automatikusan történik.

Segédlet a 10 nap során tej és tejtermékekből biztosítandó kalciummennyiség ellenőrzéséhez:

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (1-3 év) 4800 mg kalcium/ 10 nap

Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (1-3 év)										
1. nap	2. nap	3. nap	4. nap	5. nap	6. nap	7. nap	8. nap	9. nap	10. nap	Összesen:
										0

Pontozási segédlet: Pozitív értéket ne értékelje hibának.

4800 mg és fölött: 10 pont

4500 mg - 4799 mg 5 pont

4499 és alatta: 0 pont

Összpontszám:

0 10

**6. modul - Gyakorisági előírások BÖLCSŐDEI, MINI BÖLCSŐDEI étkeztetés esetén
10 élelmezési napra, egy főre számítva**

A kék és piros háttérszínnel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon. A 6. modulban a pontszámok kitöltése automatikusan történik.

Élelmiszer megnevezés	Előfordulások száma, tojás esetén darab szám	Megfelelt	Nem felelt meg	Pontszámok
Húsok legalább 6, legfeljebb 8 alkalommal.		1	0	0
23%-nál alacsonyabb zsírtartalmú húskészítmény legfeljebb 4 alkalommal.		1	0	1
23%-nál magasabb zsírtartalmú húskészítmény nem adható.		1	0	1
Hal legalább 1 alkalommal.		1	0	0
Csirkemáj, csirkezuza és csirkemáj készítmény legfeljebb 2 alkalommal ételkészítéshez.		1	0	1
Csirkemáj, csirkezuza és csirkemáj készítmény legfeljebb 1 alkalommal kísétkezés részeként.		1	0	1
Tojás legalább 3, legfeljebb 5 db az ételkészítéshez használt tojások mennyiségével számolva.		1	0	0
Rizs legfeljebb 1 alkalommal.		1	0	1
Szárzartszta legfeljebb 1 alkalommal.		1	0	1
Burgonya legfeljebb 3 alkalommal.		1	0	1
Szárzshüvelyesek nem adhatók.		1	0	1
Gyümölcslé, zöldséglé legfeljebb 6 alkalommal.		1	0	1
Édesség, finom pékáru – a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazókat kivéve – legfeljebb 4 alkalommal.		1	0	1
Ízesített tejkészítmény legfeljebb 4 alkalommal.		1	0	1
Lekvár, mogyorókrém, csokoládékrém legfeljebb 1 alkalommal.		1	0	1
Olajos magvak legalább 1 alkalommal, darálva.		1	0	0
Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer 5 alkalommal.		1	0	0
Sertés, baromfi zsír nem adható.		1	0	1
Margarin kenőzsiradékként legfeljebb 10 alkalommal.		1	0	1
Vaj kenőzsiradékként legfeljebb 3 alkalommal.		1	0	1
Bő zsiradékban sült étel nem adható.		1	0	1
Tejszín legfeljebb 1 alkalommal ételkészítéshez.		1	0	1
Összpontszám:				17

7. modul - Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

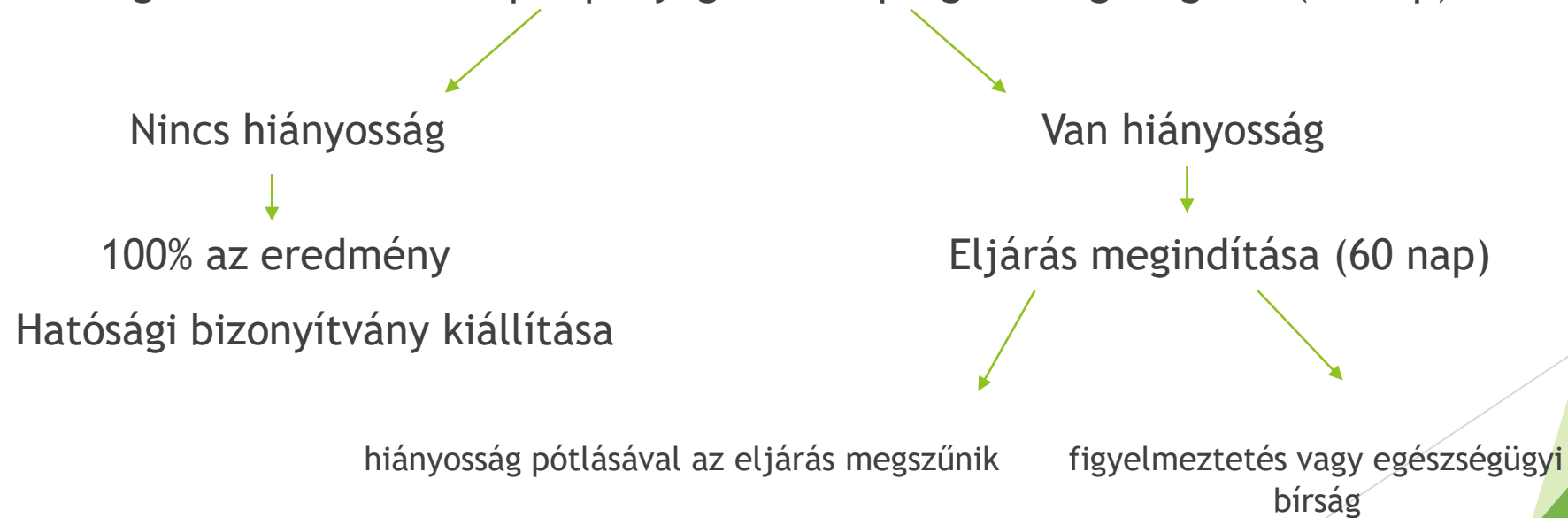
A piros háttérrel jelölt cellák kitöltése kötelező. Kérjük, hogy a cellákba kizárólag számokat írjon, vagy válasszon a legördülő listából.

<i>Élelmiszer megnevezés</i>	<i>Megfelelt</i>	<i>Nem felelt meg</i>	<i>Pontszámok</i>
Nem kerülnek felhasználásra: Sótartalmú ételpor, sósótartalmú leveskocka, sósótartalmú ételízesítő krémek, paszták állományjavításon vagy ételízesítésen kívüli célra.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: 30%-nál magasabb zsírtartalmú hús.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: 18 év alatti korcsoport számára koffeintartalmú ital, a 10. § (2) bekezdése szerinti tea, illetve a kakaó kivételével.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: A népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti energiittal.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: Alkoholt tartalmazó élelmiszer.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: Szénsavas vagy cukrozott üdítő, szörp.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása szerinti gyümölcslel kívül más gyümölcs ital.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: A népegészségügyi termékadóról szóló törvény szerinti gyümölcsíz.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: Kókusz és pálmazsír sütéshez, főzéshez.	3	0	
Közétkeztetésben az 1-6 éves korcsoport számára még összetett élelmiszerekkel bevitt formában sem lehet az ételkészítés során felhasználni az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében felsorolt adalékanyagokat.	3	0	
Édesség önállóan ebédként nem adható. Egyéb étkezésként kizárólag a legalább 1/3 rész gyümölcsöt vagy 1/3 rész tejet vagy tejterméket tartalmazó édesség adható.	3	0	
Nem kerül felhasználásra: Edesítőszer ételkészítéshez.	3	0	
Az 1-3 éves korcsoport részére 2,8% vagy 3,6% zsírtartalmú tej biztosított.	1	0	
Az italként kínált tej hozzáadott cukrot nem tartalmaz.	1	0	
Tejfölt kizárólag ételkészítéshez használ.	1	0	
Tejszínt kizárólag ételkészítéshez használ.	1	0	
A fogyasztásra kész élelmiszerként beszerzett izesített tejkészítményhez nem adnak hozzá cukrot.	1	0	
Zsíradékot legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírásban feltüntetett mennyiségben használ fel, kivéve a sütemények készítésénél történő felhasználást.	1	0	
Húskészítmény felhasználásakor a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1. számú előírás A és B vagy A és C részében foglalt rendelkezéseit betartja.	1	0	
A tea legfeljebb a nyersanyag-kiszabati előírás szerint megengedett mértékben tartalmaz hozzáadott cukrot.	1	0	
Összpontszám:			0 / 44

Elérhető pontszám:	174
Elért pontszám:	34
Minősítés eredménye:	20%

Hatósági ellenőrzés, hatósági eljárás menete

- ▶ Az ellenőrzés indul: hivatalból illetve kérelem alapján
- ▶ Ellenőrzés: helyszíni szemle, 10 napra vonatkozó étlap és kiszabati ív bekérése minden korosztályra és minden típusra vonatkozóan, jegyzőkönyv készítés
- ▶ Hatósági munka Nutri Comp tápanyagszámító program segítségével (60 nap)

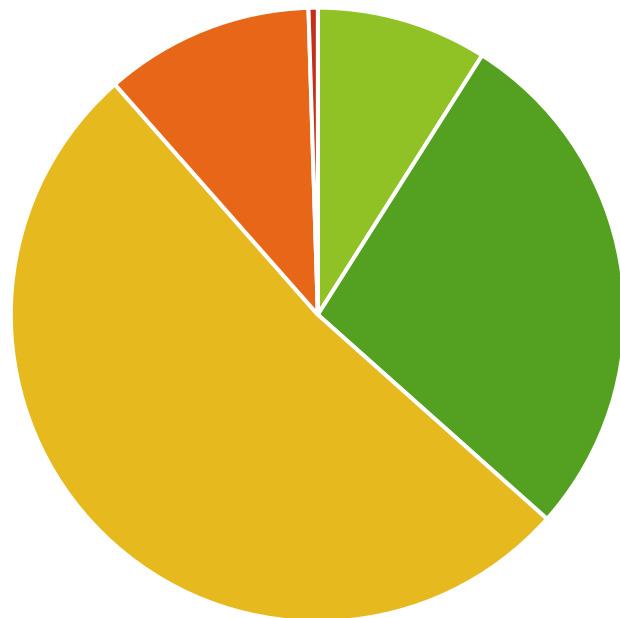


2022. évi országos adatok*

- ▶ 1435 minősítés történt 546 főzőkonyhán
- ▶ Az eredmények alapján 261 figyelmeztetés, 195 kötelezés, 26 végzés, és 11 egészségügyi bírság került kiszabásra
- ▶ Az elvégzett 1435 minősítés országos átlaga 78%
- ▶ 13 db 100% Bács-Kiskun-, Győr-Moson-Sopron-, Pest- vármegyékben

*Forrás: Schmidt Richárd 2022. 03.31. előadás anyag

Országos átlag*



■ 90-100% ■ 80-89% ■ 70-79% ■ 60-69% ■ 50-59%

Étkezők korcsoportjának bontása*



■ 1-3 éves ■ 4-6 éves ■ 7-10 éves
■ 11-14 éves ■ 15-18 éves ■ 19-69 éves

* forrás: Schmidt Richárd 2022. 03.31. előadás anyag

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

Elérhetőség:

E-mail: nepegeszsegugy.szombathely@vas.gov.hu ; pungor.eszter@vas.gov.hu

Telefon: 94/506-303; 94/506-326